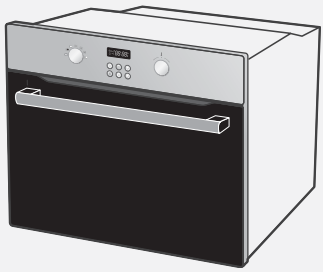
SAMSUNG

Installations- und Bedienungsanleitung

Einbau-Backofen



BF64CCB
BF64CCST

Bedienungsanleitung

Inhalt

Zu dieser Bedienungsanleitung **2**

Sicherheitshinweise **2**

Elektrische Sicherheit 2

Sicherheit beim Betrieb 3

Hinweise zur Entsorgung **3**

Installation des Backofens **4**

Sicherheitshinweise für den Installateur 4

Einbau in einen Unterschrank 4

Anschluss an das Netz 5

Einbau in einen Hochschrank 6

Bauteile und Funktionen **7**

Backofen 7

Bedienelemente des Backofens 8

Zubehör 9

Zubehör verwenden 10

Sicherheitsabschaltung 10

Kühlgebläse 10

Vor der Inbetriebnahme **11**

Uhrzeit einstellen 11

Erstreinigung 12

Betriebsart einstellen 13

Prüfgerichte (Daten für Testinstitute) 19

Verwendung des Backofens **20**

Betriebsart einstellen 20

Backofentemperatur einstellen 21

Backofen ausschalten 22

Ausschaltzeit einstellen 22

Garzeit einstellen 23

Garzeitende vorwählen 24

Timer verwenden 26

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten 26

Kindersicherung verwenden 27

Signalton ein-/ausschalten 27

Reinigung und Pflege **28**

Katalyseplatte reinigen 29

Gerätetür reinigen 30

Seitenführungsgitter 33

Lampe austauschen 36

Garantie und Service **37**

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung 37

Technische Daten **39**

Zu dieser Bedienungsanleitung

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Samsung-Einbau-Backofen entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor dem erstmaligen Verwenden Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und bewahren Sie die Anleitung für die spätere Nutzung auf.
In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet.

Wichtig

Hinweis

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem konzessionierten Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Elektrische Sicherheit

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

- Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem **konzessionierten Elektriker** an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.
- **Reparaturen** dürfen nur von **einem konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte über Ihren Fachhändler mit dem Samsung-Kundendienst in Verbindung.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem autorisierten Servicepartner erhältlich ist.
- Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.
- Der Backofen wird über einen dafür vorgesehenen Stromkreisunterbrecher oder eine Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.
- Der Typenschild befindet sich an der rechten Seite der Gerätetür.
- Trennen Sie das Gerät vor Reparaturen oder beim Reinigen von der Stromversorgung.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens sehr heiß.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Betrieb

- Dieser Backofen ist ausschließlich für das Garen von Speisen in privaten Haushalten ausgelegt.
- Während des Betriebs werden die Innenwände des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.
- Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür während des Garens! Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.
- Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser verdampfte Alkohol kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.
- Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.
- Tiefkühl-Lebensmittel wie Pizza werden auf dem Ofenrost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformt werden.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Backofenboden, wenn dieser heiß ist. Dies kann zu Schäden an der Keramik-Email-Oberfläche führen.
- Die Gerätetür muss während des Garens geschlossen sein.
- Verkleiden Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Dies blockiert die Wärmeverteilung, so dass es zu Schäden an den Keramik-Email-Oberflächen und schlechten Garergebnissen kommen kann.
- Obstsäfte hinterlassen auf den Keramik-Email-Oberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
- Stellen Sie keine Backformen usw. auf die offene Gerätetür.
- Dieses Gerät darf nicht von kleinen Kindern verwendet werden, ohne dass sie von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, der auf die Sicherheit achtet.
- Achten Sie darauf, dass kleinere Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig.
- Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien im entsprechenden Behälter bei Ihrer örtlichen Annahmestelle.

Entsorgen von Altgeräten

ACHTUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.
Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, und entfernen Sie das Netzkabel.
Für den Umweltschutz ist es wichtig, dass Altgeräte auf ordnungsgemäße Weise entsorgt werden.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Installation des Backofens

DE

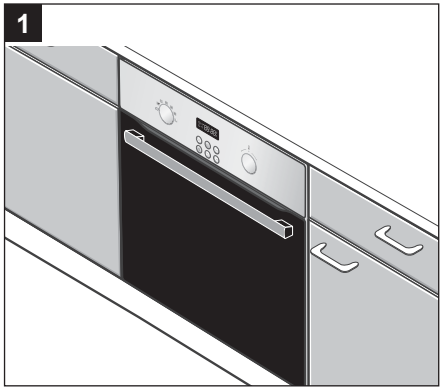
☛ Die Elektroinstallation dieses Backofens darf nur von einem konzessionierten Elektriker durchgeführt werden.
Der Backofen muss entsprechend der mitgelieferten Anleitung installiert werden.
Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie von der Gerätetür.

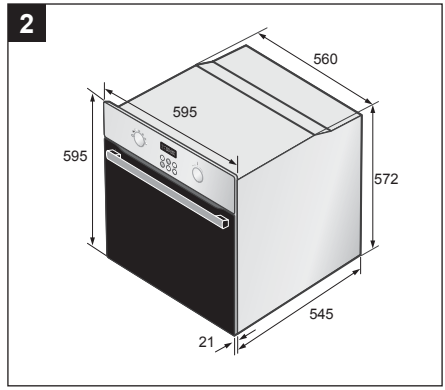
Sicherheitshinweise für den Installateur

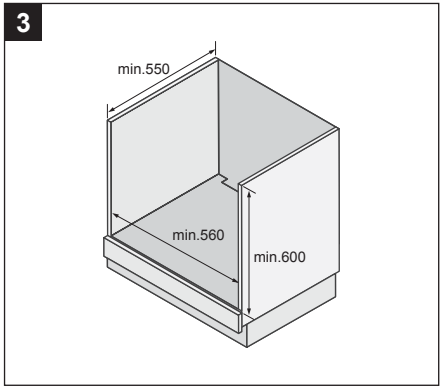
- Die Installation muss Schutz vor Berührung von Strom führenden Teile gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

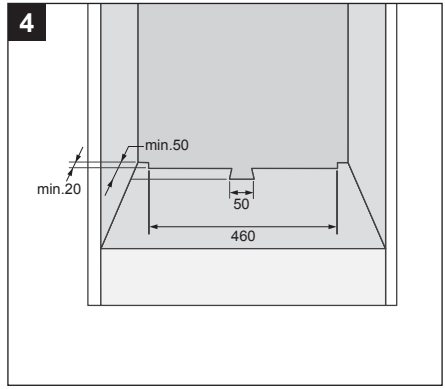
Einbau in einen Unterschrank

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Sichern Sie den Backofen auf beiden Seiten mit Schrauben.





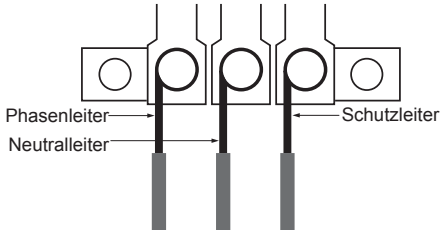




DE

5

Anschließen des Backofens an die Stromversorgung (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Anschluss an das Netz

Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäß den Angaben auf dem Anschluss-Schild an der Rückseite des Geräts von einem Elektroinstallateur vorgenommen werden. Dieser Installateur muss gewährleisten, dass das Gerät entsprechend den Anschlussanweisungen und den örtlichen Bestimmungen angeschlossen wird.

Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss versorgungsseitig ein Multipoltrennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen.

- Wenn das Netz angeschlossen ist, wird die Elektronik des Backofens initialisiert. Dabei wird die Beleuchtung für einige Sekunden ausgeschaltet. Das Elektrokabel (H05 RR-F oder H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor seinem Einbauschrank steht.

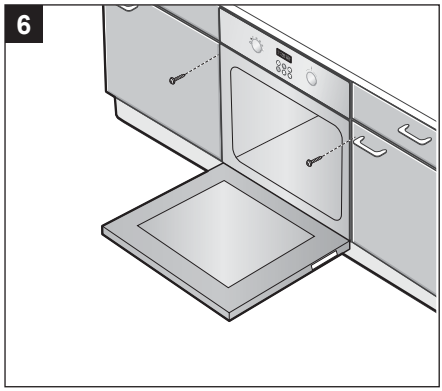
  Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Backofens von unten (mit Hilfe eines Flachkopf-Schraubendrehers), und entfernen Sie die Verbindungsschraube und die Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Leitungen mit den entsprechenden Anschlussklemmen verbinden.

Der Backofen wird über die (⏚)-Klemme geerdet.

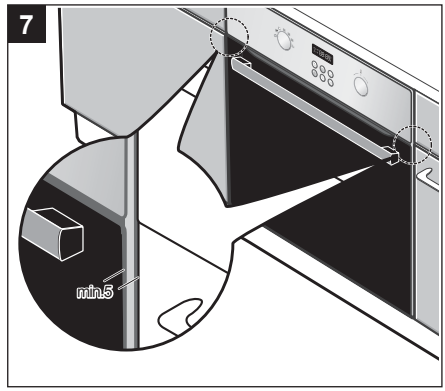
Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.

Samsung übernimmt keine Haftung bei Unfällen, die auf fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

6



7

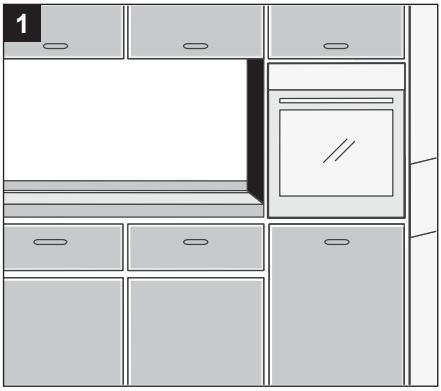


DE

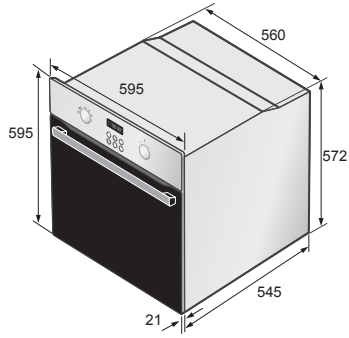
Einbau in einen Hochschrank

- Beachten Sie die Mindestabstände.
- Achten Sie beim Einschieben des Backofens auf den richtigen Ausrichtungswinkel.

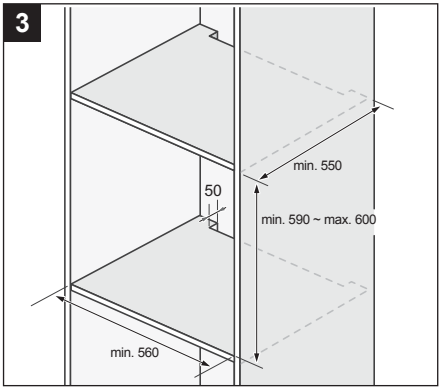
1



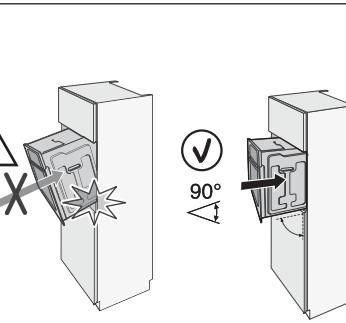
2



3

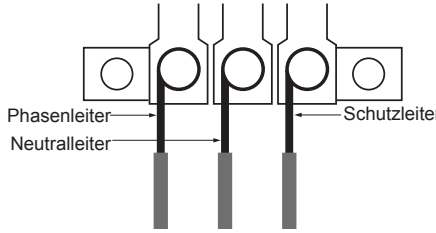


4



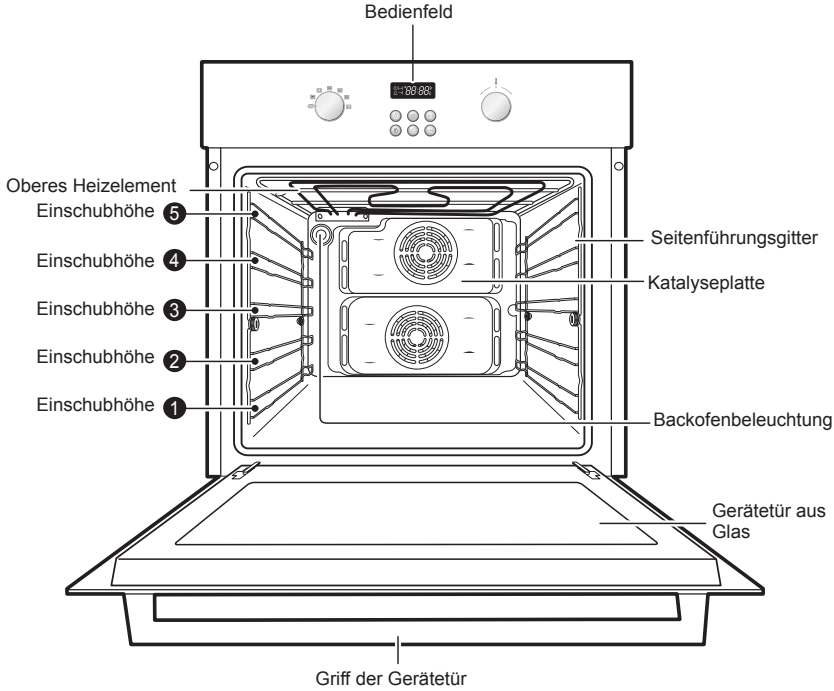
5

Anschließen des Backofens an die Stromversorgung (H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



DE

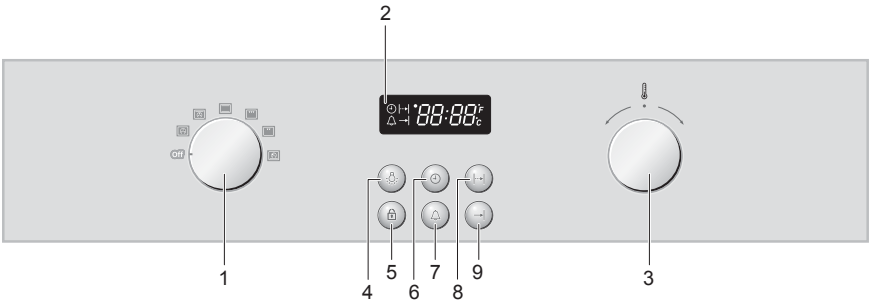
Backofen



✉ Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert.
Die Einschubhöhen 4 und 5 werden vor allem für die Grillfunktion verwendet.
Hinweise zur richtigen Einschubhöhe für viele Speisen und Gerichte finden Sie in den in dieser Bedienungsanleitung abgedruckten Gartabellen.

DE

Bedienelemente des Backofens



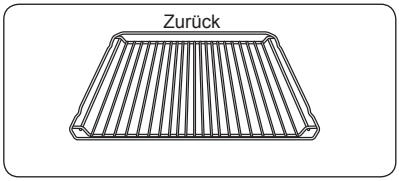
1. Betriebsart-Wähler
2. Display
3. Funktionswähler (Zeit/Temperatur)
4. Beleuchtungstaste
5. Kindersicherungstaste
6. Uhrzeittaste
7. Timer-Taste
8. Garzeit-Taste
9. Taste für Garzeitende

Bauteile und Funktionen (Fortsetzung)

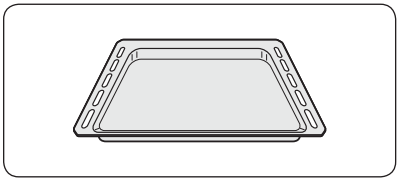
DE

Zubehör

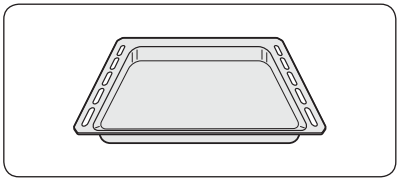
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Backofens enthalten:



1 **Ofenrost** für Auflaufformen, Backformen, Brat- und Grillbehälter.

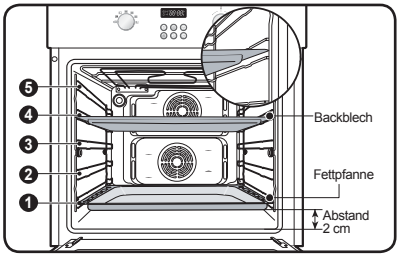


2 **Backblech** für Kuchen und Kekse.



3 **Fettpfanne** zum Braten und Auffangen von Bratensaft oder tropfendem Fett.

Bauteile und Funktionen (Fortsetzung)

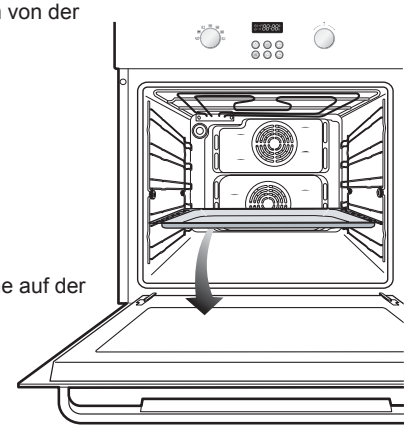


Backblech, Fettpfanne und Ofenrost müssen korrekt in die seitlichen Führungsschienen eingeführt werden.

Vorsicht beim Herausnehmen von fertigen Gerichten aus dem Backofen - heißes Garzubehör und heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

Beispiel Einschubhöhe 1: Fettpfanne
Einschubhöhe 4: Backblech

✉ Wenn Sie die Fettpfanne oder das Backblech benutzen, um Flüssigkeiten aufzufangen, die von den garenden Gerichten heruntertropfen, stellen Sie sicher, dass die Pfanne oder das Blech richtig in die seitlichen Führungsschienen eingesetzt ist. Wenn diese Teile auf der Bodenfläche des Backofens aufliegen, kann die Keramik-Email-Oberfläche beschädigt werden. Bleche und Pfannen auf Einschubhöhe 1 müssen mindestens 2 cm von der Bodenfläche des Backofens entfernt sein.



Zubehör verwenden

Ofenrost, Backblech und Fettpfanne

Ofenrost einsetzen

Schieben Sie den Ofenrost auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Backblech oder Fettpfanne einsetzen

Schieben Sie das Backblech und/oder die Fettpfanne auf der gewünschten Einschubhöhe ein.

Sicherheitsabschaltung

- Wenn keine Garzeit angegeben wird, schaltet sich der Backofen nach Ablauf folgender Zeiten selbsttätig ab.

Abschaltzeiten bei verschiedenen Temperatureinstellungen

Unter 105° C	16 Stunden
Von 105° C bis 240° C	8 Stunden
Von 245° C bis 300° C	4 Stunden

- Die Elektrik dieses Backofens verfügt über eine Thermoabschaltung. Wenn der Backofen übermäßig hohe Temperaturen erreicht, schaltet das System die Stromversorgung der Heizelemente für eine gewisse Zeit ab.

Kühlgebläse

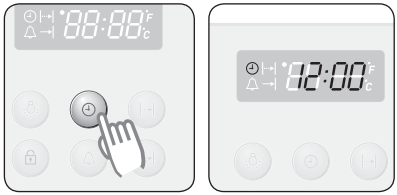
Während des Garens ist es normal, dass Heißluft aus dem Entlüftungsschlitz auf der Vorderseite des Backofens austritt.

- Das Kühlgebläse bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens eingeschaltet. Es wird nach 25 Minuten ausgeschaltet, oder wenn die Innentemperatur im Backofen auf 60° C gefallen ist.

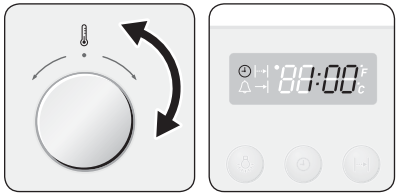
DE

Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen erstmals an das Netz angeschlossen wird, leuchtet die Anzeige auf dem Bedienfeld kurz auf. Nach 3 Sekunden beginnen ein Uhrsymbol und die Zeit 12:00 Uhr im Display zu blinken. Vor der Verwendung des Backofens müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

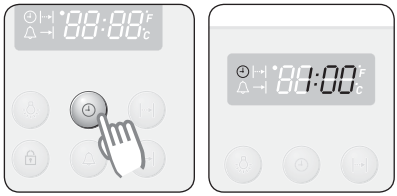


1 Der Backofen kann erst nach Einstellung der Uhr verwendet werden. “🕘” und “12:00” blinken im Display, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird. Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen “🕘” und “12: “ beginnen zu blinken.

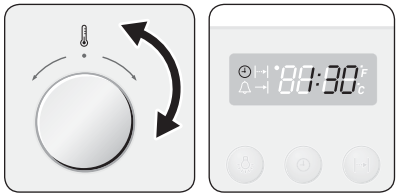


2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Stunden einzustellen.

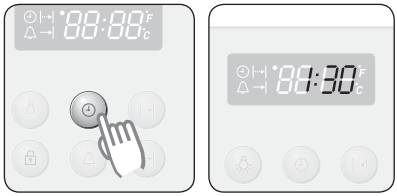
Beispiel So stellen Sie 1:30 ein: Stellen Sie “1” ein und warten Sie etwa 10 Sekunden. Die Uhr hört auf zu blinken, und es wird die aktuell eingestellte Stunde angezeigt.



3 Drücken Sie die **Uhrzeittaste**. Die Anzeigen “🕘” und “ :00” beginnen zu blinken.



4 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Minuten einzustellen. “🕘” beginnt zu blinken.



5 Drücken Sie die **Uhrzeittaste**, um die Einstellung der Uhrzeit abzuschließen, oder warten Sie etwa 10 Sekunden. “🕘” wird nicht mehr angezeigt, und “30” hört auf zu blinken. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Der Backofen ist nun betriebsbereit.

Erstreinigung

Reinigen Sie den Backofen gründlich, ehe Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

☛ Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Oberfläche des Backofens könnte dadurch beschädigt werden. Bei Geräten mit Emailfront verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel.

So reinigen Sie den Backofen

1. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Beleuchtung geht an.
2. Reinigen Sie das Backblech, den Ofenrost, die Fettpfanne und alle anderen Zubehörteile sowie die Seitenführungsgitter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens auf dieselbe Weise.
4. Wischen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Überprüfen Sie, ob die Uhr korrekt eingestellt ist. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, und betreiben Sie den Backofen im Heißluftbetrieb 1 Stunde lang bei 200° C, ehe Sie ihn verwenden. Dabei entsteht ein unverwechselbarer Geruch. Dies ist normal, stellen Sie aber sicher, dass Ihre Küche während dieser Zeit gut belüftet ist.

Betriebsart einstellen

Nachfolgend werden die verschiedenen Betriebsarten des Backofens beschrieben.

1. Ober- und Unterhitze

Standardtemperatur: 200 °C

Die Betriebsart Ober- und Unterhitze eignet sich zum Backen und Braten von Gerichten. Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Lasagne (500 - 1000 g)	3	Ofenrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g): auf beiden Seiten mehrfach ein-schneiden und mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost / Fettpfanne	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g): auf beiden Seiten mehrfach ein-schneiden und mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	13 - 20
Tiefkühl-Burger aus Hackfleisch mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung (350 - 1000 g): mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	25 - 35
Tiefkühl-Gemüseburger aus Karotten, Kartoffeln und Rüben (350 - 1000 g): mit Öl beträufeln	3	Backblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g): mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3 / 2	Ofenrost / Fettpfanne	200	40 - 50
Ofenkartoffeln (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Backblech	180 - 200	30 - 45
Tiefkühl-Hackbraten mit Pilzfüllung (500 - 1000 g): mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	40 - 50
Biskuittorte (250 - 500 g)	2	Ofenrost	160 - 180	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	40 - 50
Hefeblechkuchen mit Obstbelag und Streuseln (1000 - 1500 g)	2	Backblech	160 - 180	25 - 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Ofenrost	190 - 200	25 - 30

DE

2. Oberhitze mit Heißluft

Standardtemperatur: 190 °C

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Sie ist ideal für die Zubereitung von Braten und Fleischgerichten.

Dabei wird die Wärme des oberen Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Schweinebraten mit Knochen (1000 g): mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost / Fettpfanne	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g): marinieren	2	Backblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g): mit Öl bestreichen und würzen	2 / 1	Ofenrost / Fettpfanne	190 - 200	40 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g): mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Ofenrost + Fettpfanne	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g): mit Öl bestreichen und würzen	4 / 3	Ofenrost / Fettpfanne	200 - 220	25 - 35
Gegrillter Fisch (500 - 1000 g): hitzefestes Gefäß verwenden; mit Öl bestreichen	2	Ofenrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g): mit Öl bestreichen und würzen	2 / 1	Ofenrost / Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4 / 3	Ofenrost / Fettpfanne 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35

3. **Heißluft**

Standardtemperatur: 170 °C

Diese Betriebsart eignet sich besonders gut zum Aufbacken von tiefgekühlten Lebensmitteln sowie zum Backen von Kuchen und Croissants. Mit dieser Einstellung können Sie auf zwei Ebenen backen.

Von der Rückwand wird Heißluft über zwei Ventilatoren auf zwei Ebenen zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkarree (350 - 700 g): mit Öl bestreichen und würzen	3 / 2	Ofenrost / Fettpfanne	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stück): Oberseite einschneiden, 10-15 g Schokolade dazugeben, 5-10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Ofenrost	220 - 240	15 - 25
Backäpfel (5 - 8 Äpfel à 150 - 200 g): Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Hitzefestes Gefäß verwenden.	3	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Burger aus Hackfleisch (300 - 600 g): mit Öl beträufeln	3	Backblech	190 - 200	18 - 25
Hackbraten gefüllt, russische Art (500 - 1000 g): mit Öl bestreichen	3	Backblech	180 - 200	50 - 65
Tiefkühl-Kroketten (500 - 1000 g)	2	Backblech	180 - 200	25 - 35
Tiefkühl-Pommes-Frites (für den Backofen) (300 - 700 g)	2	Backblech	180 - 200	20 - 30
Tiefkühl-Pizza (300 - 1000 g)	2	Ofenrost	200 - 220	15 - 25
Rührkuchen mit Apfelspalten (500 - 1000 g)	2	Ofenrost	170 - 190	35 - 45
Croissants (Frischteig) (200 - 400 g)	2	Backblech	180 - 200	15 - 25

DE

4. Großer Grill

Standardtemperatur: 240 °C

Wählen Sie diese Betriebsart beispielsweise zum Grillen von Steaks, Würstchen oder Käsetoast. Diese Einstellung ist auch zum Toasten geeignet.

Die Speisen werden von den oberen Heizelementen erhitzt.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Würstchen (fein) 5 - 10 Stück	4 / 3	Ofenrost / Fettpfanne	220	5 - 8 wenden 5 - 8
Grobe Bratwurst (z. B. Nürnberger Art) 8 - 12 Stück	4 / 3	Ofenrost / Fettpfanne	220	4 - 6 wenden 4 - 6
Toast 5 - 10 Stück	5	Ofenrost	240	1 - 2 wenden 1 - 2
Käsetoast 4 - 6 Stück	4 / 3	Ofenrost / Backblech	200	4 - 8
Tiefkühl-Pfannkuchen gefüllt, russische Art (“Blinis”) (200 - 500 g)	3	Backblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4 / 3	Ofenrost / Fettpfanne	240	8 - 10 wenden 5 - 7

5. Kleiner Grill

Standardtemperatur: 240 °C

Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von kleineren Mengen, wie zum Beispiel belegte Tiefkühl-Baguettes, Backcamembert oder Fischfilets.

Da nur das kleinere mittige Heizelement in Betrieb ist, legen Sie die Speisen in die Mitte des Ofenrosts.

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem kleinen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Backcamembert (2 - 4 Stück à 75 g): in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3	Ofenrost	200	10 - 12
Tiefkühl-Baguette belegt (Tomate-Mozzarella oder Schinken-Käse)	3 / 2	Ofenrost / Backblech	200	15 - 20
Tiefkühl-Fischstäbchen (300 - 700 g): in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost / Backblech	200	15 - 25
Tiefkühl-Fischfrikadellen (300 - 600 g): in den kalten Backofen legen, mit Öl beträufeln	3	Backblech	180 - 200	20 - 35
Tiefkühl-Pizza (300 - 500 g): in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen), mit Öl beträufeln	3 / 2	Ofenrost / Backblech	180 - 200	23 - 30

DE

6. Unterhitze und Heißluft

Standardtemperatur: 190 °C

Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige gebräunte Gerichte. Dabei wird die Wärme des unteren Heizelements und des Heizelements an der Rückwand von den beiden Ventilatoren im Garraum verteilt. So gelingen Ihnen Pizza, Quiches, Brot und Käsekuchen.

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel/Gericht	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Tiefkühl-Apfelflammkuchen (350 - 700 g)	3	Ofenrost	180 - 200	15 - 20
Tiefkühl-Blätterteigtaschen (300 - 600 g): mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Backblech	180 - 200	20 - 25
Fleischbällchen in Sauce (250 - 500 g): hitzefestes Gefäß verwenden	3	Ofenrost	180 - 200	25 - 35
Blätterteigteilchen (500 - 1000 g): mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g): hitzefestes Gefäß verwenden	3	Ofenrost	180	22 - 30
Hefeteigtaschen gefüllt (600 - 1000 g): mit Eigelb bepinseln	3	Backblech	180 - 200	20 - 30
Pizza, Frischteig (500 - 1000 g)	2	Backblech	200 - 220	15 - 25
Brot, Frischteig (700 - 900 g)	2	Ofenrost	170 - 180	45 - 55

Prüfgerichte (Daten für Testinstitute)

Die nachfolgenden Angaben zu Prüfgerichten dienen zur Orientierung für Testinstitute und basieren auf der Norm EN 60350.

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.

Lebensmittel/ Gericht	Zubehör und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Small Cakes*	Backblech	2	Ober- und Unterhitze	170 - 190	15 - 25
	Fettpfanne + Backblech	1+4	Heißluft	150 - 170	20 - 30
Wasser-Biskuittorte	Backform auf Ofenrost (dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Ober- und Unterhitze	160 - 180	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen	Ofenrost + Backblech + 2 Springformen (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3	Heißluft	170 - 190	80 - 100
	Ofenrost + 2 Springformen (dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober- und Unterhitze	180 - 200	75 - 90

*siehe Norm EN60350

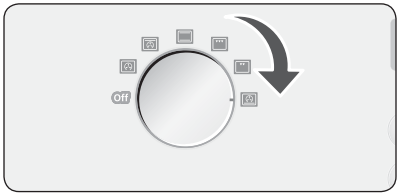
2. Grillen

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.
Verwenden Sie hierbei die Maximaltemperatur von 300° C.

Lebensmittel/ Gericht	Zubehör und Hinweise	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Toastbrot	Ofenrost	5	Großer Grill	300	1 - 2 wenden 1 - 1 1/2
Beefburger	Ofenrost / Fettpfanne (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4/3	Großer Grill	300	7 - 10 wenden 5 - 8

DE

Betriebsart einstellen



1 Wählen Sie mit dem **Betriebsart-Wähler** die gewünschte Betriebsart aus.

Heißluft

Oberhitze + Heißluft

Ober- und Unterhitze

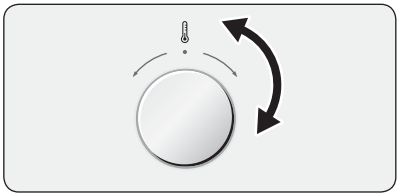
Großer Grill

Kleiner Grill

Unterhitze + Heißluft

Verwendung des Backofens (Fortsetzung)

Backofentemperatur einstellen



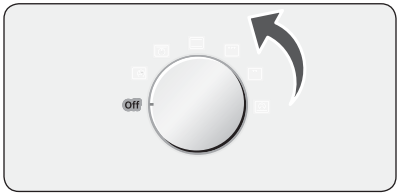
1 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Temperatur in Schritten von 5° C einzustellen.

40 °C – 250 °C 40° C – 300° C (Großer & kleiner Grill)

✉ Sie können die Temperatur beim Garen verändern.

DE

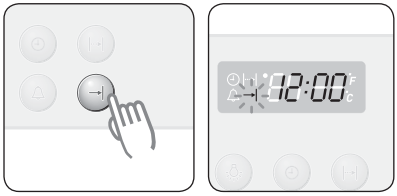
Backofen ausschalten



Zum Ausschalten stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf **Off** (Aus).

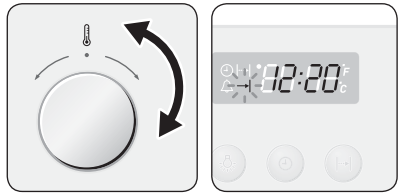
Ausschaltzeit einstellen

Sie können während des Garens eine Ausschaltzeit einstellen.

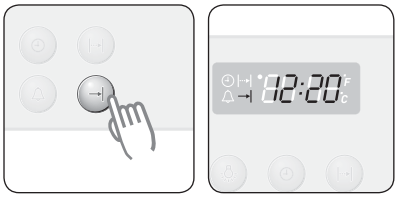


1 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 12:00Uhr.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Ausschaltzeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**.

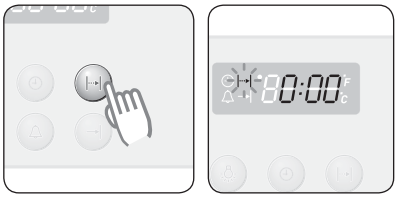
Der Backofen läuft dann automatisch bis zur eingestellten Ausschaltzeit, sofern nicht die **Taste für Garzeitende** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

✉ Während des Garens können Sie die zuvor eingestellte Ausschaltzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

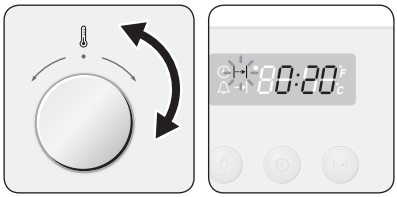
DE

Garzeit einstellen

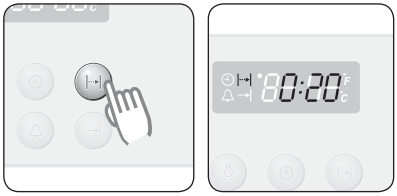
Sie können die Garzeit während des Garens einstellen.



1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garzeit einzustellen.



3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.
Der Backofen läuft dann automatisch für die Dauer der eingestellten Garzeit, sofern nicht die **Garzeit-Taste** innerhalb von 5 Sekunden nochmals gedrückt wird.

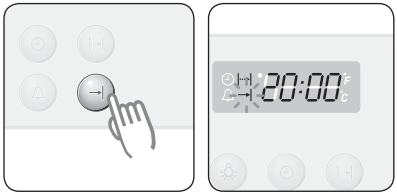
✉ Während der Zubereitung können Sie die zuvor eingestellte Garzeit mit dem **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur) wieder ändern soweit erforderlich.

DE

Garzeitende vorwählen

1. Fall: Garzeit wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garendzeit nach Einstellung der Garzeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.

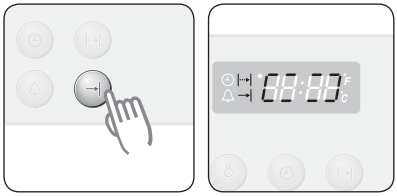


1 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Garzeit beträgt 5 Stunden.

2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Garendzeit einzustellen.

Beispiel Der Garvorgang (5 Stunden) soll um 20:30 Uhr beendet sein.

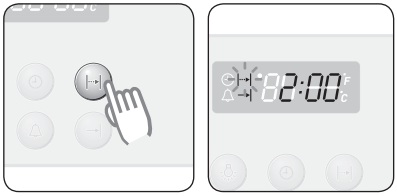


3 Drücken Sie die **Taste für Garzeitende**. Das Symbol “Bereit” wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

DE

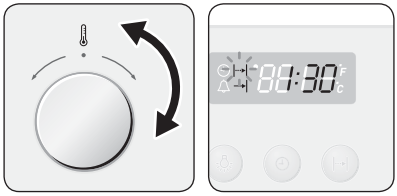
2. Fall: Garzeitende wird zuerst eingegeben

Wenn Sie die Garzeit nach Einstellung der Garendzeit eingeben, werden die Garzeit und die Garendzeit miteinander verglichen. Wenn notwendig stellt der Backofen dann eine spätere Startzeit ein.



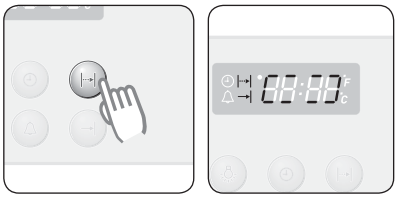
1 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 15:00 Uhr und die gewünschte Endzeit ist 17:00 Uhr.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die Garzeit einzustellen.

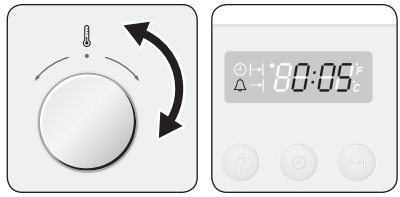
Beispiel Sie wählen eine Garzeit von 1,5 Stunden (Garzeitende 17:00).



3 Drücken Sie die **Garzeit-Taste**. Das Symbol “Bereit” wird angezeigt, bis der Startzeitpunkt erreicht ist.

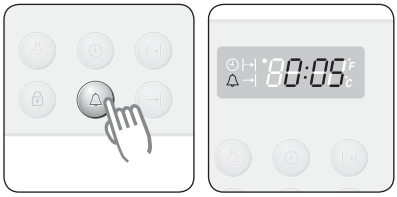
Timer verwenden

1 Drücken Sie einmal die **Timer-Taste**. "🔔" blinkt.



2 Drehen Sie den **Funktionswähler** (Zeit/Temperatur), um die gewünschte Zeit einzustellen.

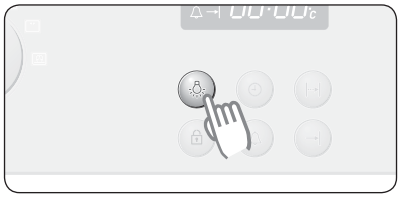
Beispiel 5 Minuten



3 Drücken Sie die **Timer-Taste**, um den Timer zu starten. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

✉ Drücken Sie die **Timer-Taste** 2 Sekunden lang, um den Timer abzubrechen.

Backofenbeleuchtung ein-/ausschalten



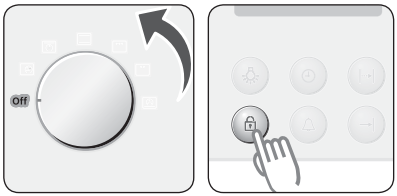
1 Drücken Sie die **Beleuchtungstaste**.

1. Tastendruck: Beleuchtung aus
2. Tastendruck: Beleuchtung ein

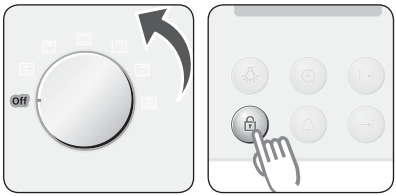
DE

Kindersicherung verwenden

Sie können die Kindersicherung im Standbybetrieb ein- bzw. ausschalten.



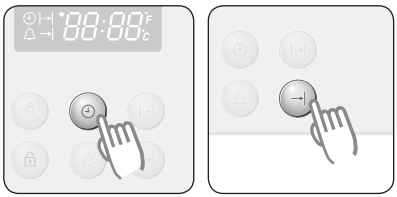
1 Drehen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf die Position "**Off**" (aus). Halten Sie die **Kindersicherungstaste** 3 Sekunden lang gedrückt. "L" erscheint im Display, und die Kindersicherung ist aktiviert.



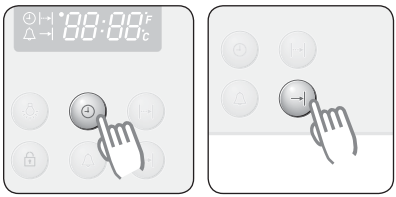
2 Drehen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf die Position "**Off**" (aus). Halten Sie die **Kindersicherungstaste** erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung wieder auszuschalten.

✉ Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Tasten und Bedienelemente außer dem **Betriebsart-Wähler** gesperrt.

Signalton ein-/ausschalten



1 Wenn Sie den Signalton ausschalten möchten, drücken Sie gleichzeitig die **Uhrzeittaste** und die **Taste für Garzeitende** und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.



2 Wenn Sie den Signalton wieder einschalten möchten, drücken Sie wieder gleichzeitig die **Uhrzeittaste** und die **Taste für Garzeitende** und halten die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

Reinigung und Pflege

DE

Außenflächen des Backofens

- Zum Reinigen der Innen- und Außenflächen des Backofens verwenden Sie ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Verwenden Sie zum Trocknen ein Küchentuch oder ein trockenes Handtuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden, ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel.

Backofenfronten aus rostfreiem Stahl

- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Kratzschwämme. Sie können die Oberfläche beschädigen.

Backofenfronten aus Aluminium

- Wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch ab. Verwenden Sie dabei ein mildes Fensterreinigungsmittel.

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.

Innenflächen des Backofens

- Die Dichtung der Gerätetür nicht von Hand reinigen.
- Verwenden Sie keine groben Scheuer- oder Reinigungsschwämme.
- Um Beschädigungen der Keramik-Email-Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Zubehör

Säubern Sie alle Backformen und sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab.

Zur leichteren Reinigung können Sie die Teile etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

Katalyseplatte reinigen

An der Rückwand des Garraums befindet sich eine abnehmbare Abdeckungsplatte, die mit einem dunkelgrauen Katalysematerial beschichtet ist. Beim Heißluftbetrieb kann diese Platte mit Öl und Fett verschmutzt werden. Solche Ablagerungen verbrennen bei Backofentemperaturen von 200° C und mehr, wie sie zum Beispiel beim Backen oder Braten auftreten.

Bei höheren Temperaturen werden die Ablagerungen noch schneller verbrannt.

Der Backofen und das Zubehör sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden. Andernfalls entstehen durch weiteres Backen und Braten Ablagerungen, die nur sehr schwer oder gar nicht mehr entfernt werden können.

Manuelle Reinigung

Stellen Sie sicher, dass der Backofen vor dem Reinigen abgekühlt ist.

- Reinigen Sie die Katalyseplatte mit einer Lösung aus heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere aggressive Materialien. Achten Sie darauf, dass kein Backofenreiniger auf die Katalyseplatte gelangt, da die in Backofenreinigungssprays verwendeten Chemikalien die Katalysebeschichtung beschädigen und unwirksam machen.

Wenn Sie die Innenflächen des Garraums mit Backofenspray reinigen möchten, müssen Sie zuerst die Katalyseplatte aus dem Backofen nehmen.

Reinigen bei hohen Temperaturen

Vor dem Reinigen der Katalyseplatte bei hohen Temperaturen stellen Sie sicher, dass alle Innenflächen des Garraums in der beschriebenen Weise gereinigt wurden. Andernfalls können die Ablagerungen bei den hohen Temperaturen auf den Innenflächen einbrennen, und es wird unmöglich, sie zu entfernen.

Wenn der Backofen nach manueller Reinigung immer noch stark verschmutzt ist, hilft es, ihn auf hohe Temperatur zu erhitzen, um Öl- und Fettspritzer zu entfernen.

Beachten Sie, dass Ablagerungen von Gewürzen, Sirup und ähnlichen Substanzen durch dieses Verfahren nicht entfernt werden können.

Solche Ablagerungen sollten zuvor mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel entfernt werden, die mit einer weichen Bürste aufgetragen wird.

- Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
- Schalten Sie den Backofen auf Ober- und Unterhitze.
- Stellen Sie die Temperatur auf 250° C.
- Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang in Betrieb. Die Dauer hängt vom Grad der Verschmutzung ab.

Für den Fall, dass Sie vergessen, den Backofen am Ende auszuschalten, ist es sinnvoll, eine Endzeit für diesen Vorgang einzustellen.

Die Restverschmutzung verschwindet mit jeder späteren Verwendung des Backofens bei hohen Temperaturen allmählich

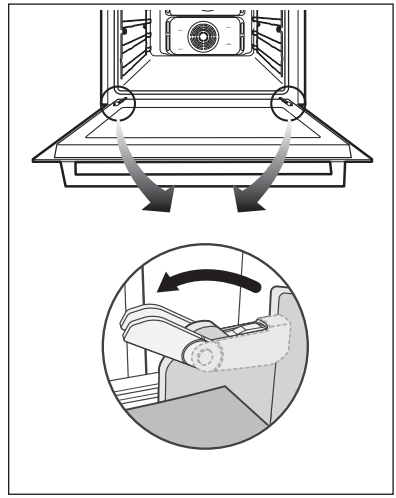
DE

Gerätetür reinigen

Die Gerätetür sollte nur dann vom Backofen abgenommen werden, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist. Die Gerätetür ist schwer.

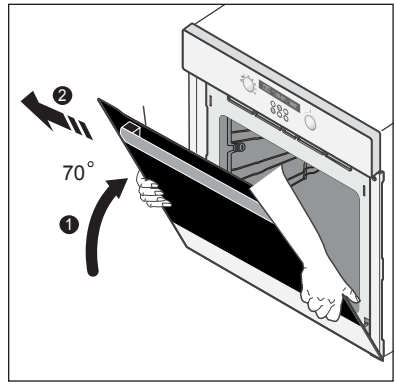
Gerätetür abnehmen

1. Klappen Sie die Abdeckungen an beiden Scharnieren auf.



2. Fassen Sie die Gerätetür an beiden Seiten etwa in der Mitte.

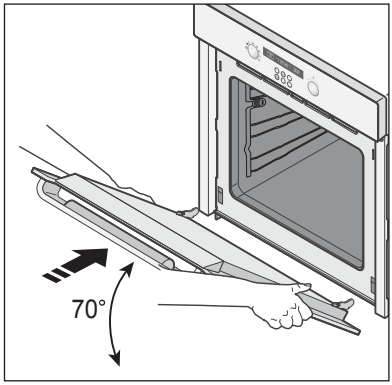
3. Stellen Sie die Gerätetür auf einen Winkel von etwa 70°, und ziehen Sie die Scharniere vollständig aus den Scharnieraufnahmen heraus.



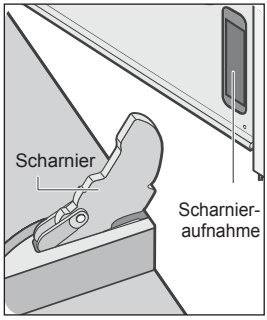
DE

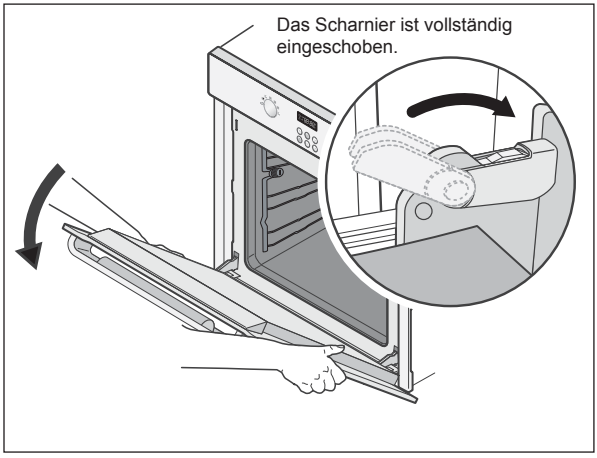
Gerätetür wieder befestigen

1. Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieraufnahmen.



2. Drehen Sie die Gerätetür in die horizontale Position. Klappen Sie die Abdeckungen zu.





DE

Glasscheiben der Gerätetür reinigen

Die Gerätetür besteht aus drei übereinander liegenden Glasscheiben. Die innere und die mittlere Glasscheibe können zum Reinigen ausgebaut werden.

ACHTUNG

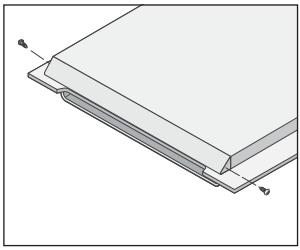
- Die Abdeckungen der Scharniere müssen geöffnet sein, wenn die Gerätetür vom Backofen abgenommen wird.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und das Glas zerbrechen lassen.
- Wenn die Gerätetür am Backofen fixiert ist, sollten keine Teile entfernt bzw. gelöst werden. Sie können sich sonst beim Abnehmen bestimmter Teile (z. B. von Glasscheiben) verletzen oder die Gerätetür beschädigen.

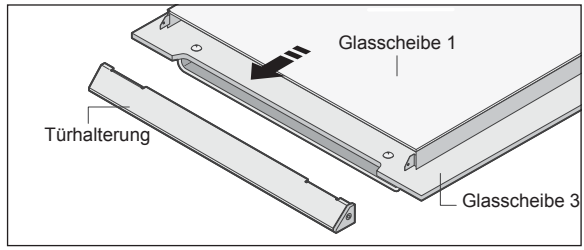
Achtung

Das Glas kann brechen, wenn Sie, besonders an den Rändern der vorderen Scheibe, übermäßig viel Kraft anwenden.

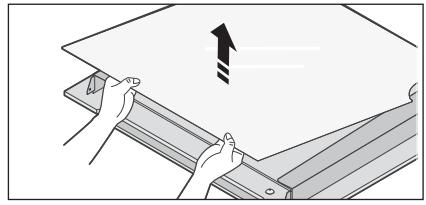
Gerätetür zerlegen

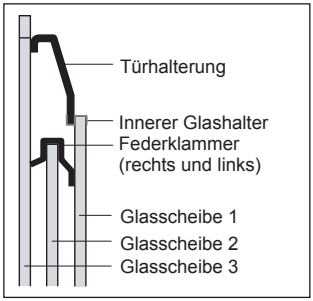
1. Lösen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.
2. Entfernen Sie die beiden Träger und die Türhalterung, und lösen Sie die beiden Schrauben zur Befestigung des Handgriffs.

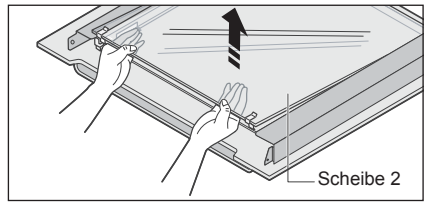




3. Lösen Sie die innere Glasscheibe 1 von der Gerätetür.
4. Heben Sie die Glasscheibe 2 an, und entfernen Sie die beiden Federklammern oben an der Scheibe.







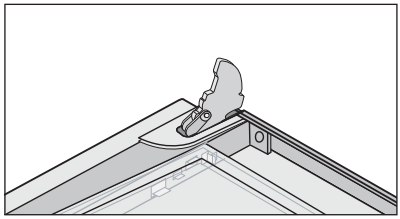
✉ Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Polieren und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen sauberen Tuch.

Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

Gerätetür wieder zusammensetzen

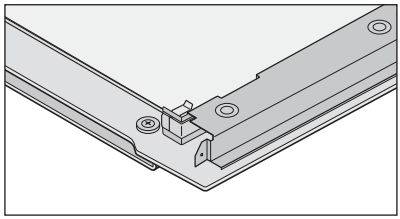
1. Reinigen Sie die Glasscheiben und die inneren Teile mit warmem Seifenwasser.

✉ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Kratzschwämme. Reinigen Sie die Teile mit einem Schwamm und flüssigem Reinigungsmittel oder warmem Seifenwasser.

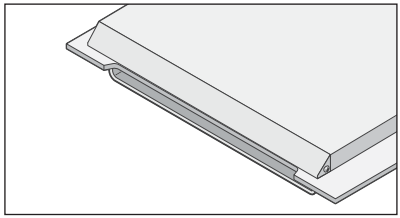


2. Befestigen Sie die beiden Federklammern am oberen Ende von Scheibe 2, und bringen Sie Scheibe 2 in Position.

3. Befestigen Sie Scheibe 1. Fixieren Sie die Türhalterung und die beiden Träger.



4. Ziehen Sie die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür fest.

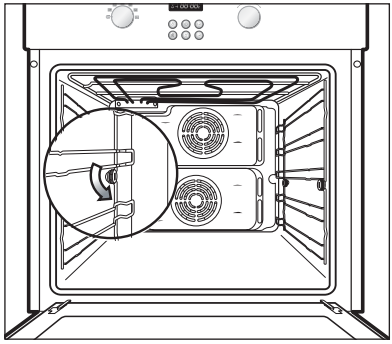


Seitenführungsgitter

Sie können die Seitenführungsgitter abnehmen, um die Seitenwände des Garraums zu reinigen.

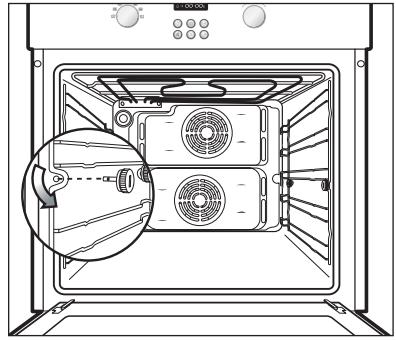
Seitenführungsgitter lösen

1. Drehen Sie die Schraube hinten am Seitenführungsgitter zwei bis drei Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn.

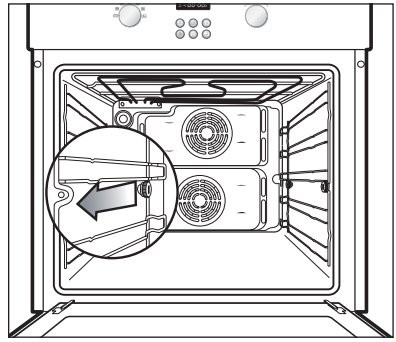


DE

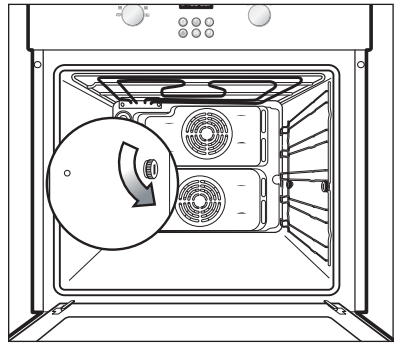
2. Drehen Sie die Schraube vorne am Seitenführungsgitter ganz heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



3. Nehmen Sie das Seitenführungsgitter aus dem Garraum.



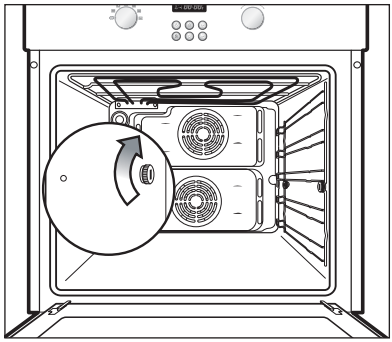
4. Drehen Sie die hintere Schraube ganz heraus, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



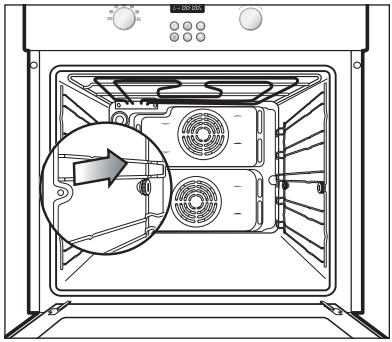
DE

Seitenführungsgitter befestigen

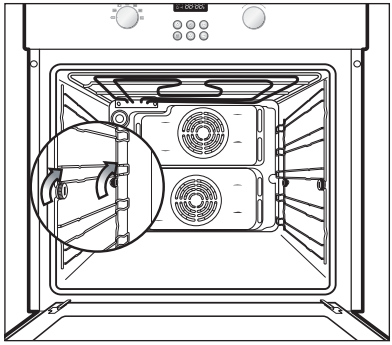
1. Setzen Sie die Schraube hinten an der Seite des Garraums ein. Drehen Sie die Schraube nur zwei bis drei Umdrehungen im Uhrzeigersinn.



2. Hängen Sie das Seitenführungsgitter mit der U-förmigen Einbuchtung in der Schraube ein. Schieben Sie das Seitenführungsgitter bis zum Anschlag nach hinten.



3. Setzen Sie die vordere Schraube durch das Seitenführungsgitter ein. Ziehen Sie diese Schraube und die hintere Schraube fest.



DE

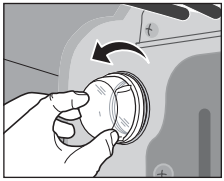
Lampe austauschen

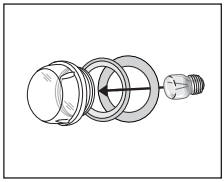
☛ **Achtung - Gefahr von Stromschlägen**
Ehe Sie eine Glühlampe im Backofen austauschen, führen Sie die folgenden Schritte durch:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Trennen Sie den Backofen vom Netz.
- Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums, um die Lampe im Backofen und die Glasabdeckung vor dem Zerbrechen zu schützen.

✉ Austauschlampen sind über Ihren Fachhändler erhältlich.

Hintere Backofenlampe austauschen und Glasabdeckung reinigen





1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.

2. Nehmen Sie den Metallring und den Flachring ab, und reinigen Sie die Glasabdeckung.

3. Tauschen Sie ggf. die Glühlampe aus (bis 300 °C hitzebeständige Backofenglühlampe mit 25 Watt, 230 V).

4. Befestigen Sie den Metallring und den Flachring wieder an der Glasabdeckung.

5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf und drehen Sie sie fest.

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt?

Prüfen Sie, ob eine der folgenden Maßnahmen das Problem behebt:

- Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Schalten Sie den Backofen an.
- Ist evtl. die Uhr nicht eingestellt? Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe Abschnitt “Uhrzeit einstellen”).
- Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen wurden.
- Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Unterbrechungsschalter ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Unterbrechungsschalter wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen konzessionierten Elektriker.

Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl Betriebsart und Temperatur eingestellt wurden?

Möglicherweise bestehen Probleme mit der Elektrik des Backofens. Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.

Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?

Es bestehen Probleme mit der Elektrik des Backofens. Setzen Sie sich über Ihren Fachhändler mit dem Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Zeitanzeige blinkt?

Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein (siehe Abschnitt “Uhrzeit einstellen”).

Was ist zu tun, wenn die Backofenlampe nicht leuchtet?

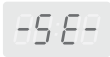
Die Backofenbeleuchtung ist defekt. Tauschen Sie die Lampe aus (siehe Abschnitt „Lampe austauschen“).

Was ist zu tun, wenn das Gebläse des Backofens läuft, ohne dass dies eingestellt wurde?

Nach dem Betrieb des Backofens läuft das Gebläse solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst, wenn das Gebläse auch nach dem Abkühlen weiterläuft.

DE

Fehler- und Sicherheitscodes

Fehler- und Sicherheitscodes	Erläuterung	Fehlerbehebung
	Fehler des Temperaturfühlers	**Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.**
	Sicherheitsabschaltung Backofen läuft längere Zeit bei eingestellter Temperatur.	**Backofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.**
	Ein Fehler des Backofens kann zu schwacher Leistung und Sicherheitsproblemen führen. Schalten Sie den Backofen sofort aus und verwenden Sie ihn nicht mehr.	**Wenden Sie sich über Ihren Fachhändler an den Kundendienst.**

Technische Daten

DE

BF64CCB / BF64CCST

Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Volumen (Nutzraum)	65 l
Ausgangsleistung	max. 3400 W
Gewicht	
Netto	ca. 40 kg
Gewicht mit Verpackung	ca. 44 kg
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	596 x 595 x 545 mm
Garraum	361 x 446 x 405 mm

Deutsch

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

ELECTRONICS

Falls Sie Fragen oder Anregungen zu Samsung-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an den Samsung-Kundendienst.

Tel : 01805 - 121213 (EUR 0,12/Min)
www.samsung.de

Code No.: DG68-00006U